

Bolo Mármore (François Perret)

Ingrédients

- 110g de farinha T55
- 3g de fermento químico
- 60g de manteiga amolecida
- 150g de açúcar refinado (usei 120)
- 2g de pó de baunilha (usei uma vagem)
- 2g de flor de sal
- 1 ovo
- 100g de creme de leite fresco
- 100g de farinha T55
- 3g de fermento químico
- 60g de manteiga amolecida
- 150g de açúcar refinado (usei 120)
- 1 ovo
- 20g de pó de cacau
- 2g de sal fino
- 100g de creme de leite
- 125g de água
- 25g de açúcar refinado
- 8g de rum escuro
- 325g de pasta de glacê marrom (ou 260g de chocolate amargo e 65g de óleo de semente de uva)
- 125g de chocolate amargo
- 65g de óleo de semente de uva

Préparation

1. Eu tenho o livro *Instantés sucrés au Ritz Paris* de François Perret há alguns meses agora, e depois das barquêtes de avelã, fiquei com vontade de fazer seu bolo mármore, conhecido como um dos melhores.
2. A receita indica que as proporções são para dois bolos de 24 a 26 cm de comprimento, o que tenho dificuldade em acreditar, pois segui essas proporções e fiz um bolo de 20 cm de comprimento e sobrou pouca massa.
3. Portanto, penso que as quantidades correspondem a um único bolo de 26 a 28 cm de comprimento, então não há necessidade de dividir as proporções ao meio.
4. No entanto, como eu tinha apenas um bolo para embeber e glacear, reduzi as proporções de calda de embebedimento e glacê, as quantidades indicadas abaixo são as que usei.
5. Outra modificação que fiz foi diminuir a quantidade de açúcar, a receita original e a quantidade que usei estão ambas indicadas para que você possa escolher.
6. Finalmente, a receita é rápida de preparar (se você não tiver um processador de alimentos, recomendo usar um mixer de imersão na massa após adicionar cada ingrediente), mas é preciso ser paciente se quiser glacear o bolo, pois ele precisa ser congelado primeiro.
7. Felizmente, o glacê não é indispensável para saborear, você pode muito bem assar o bolo, embebê-lo, deixá-lo esfriar e apreciá-lo assim!
8. No recipiente de um processador de alimentos, misture a manteiga, o açúcar, a baunilha e o sal.
9. Sem parar o processador, adicione o ovo e continue a misturar.
10. Misture com uma espátula a massa para desgrudá-la das bordas, depois adicione a farinha e o fermento peneirados, assim como o creme de leite.
11. Misture novamente por alguns segundos até obter uma mistura lisa e homogênea.

12. Despeje a massa em um saco de confeitar e mantenha na geladeira até a montagem e o cozimento.
13. No recipiente do processador de alimentos, misture a manteiga, o açúcar e o sal.
14. Sem parar o processador, adicione o ovo e continue a misturar.
15. Misture com uma espátula a massa para desgrudá-la das bordas, depois adicione a farinha, o cacau e o fermento peneirados, assim como o creme de leite.
16. Misture novamente por alguns segundos até obter uma mistura lisa e homogênea.
17. Despeje a massa em um saco de confeitar e mantenha na geladeira até a montagem e o cozimento.
18. Montagem e cozimento: QS de manteiga para a forma e o cozimento Preaqueça o forno a 145°C.
19. Unte ou forre sua forma de bolo, depois despeje alternadamente a massa de chocolate e a de baunilha no centro da forma.
20. Experimentei duas maneiras diferentes, uma criando os veios com a ajuda de uma faca e a outra deixando a massa como estava depois de bater a forma na bancada para distribuir a massa, e foi com esta segunda forma que consegui o resultado mais bonito.
21. Despeje em seguida uma linha de manteiga de 2mm de espessura por toda a extensão do bolo.
22. Leve ao forno por 1h30, no final do cozimento uma faca inserida no bolo deve sair seca.
23. Leve a água e o açúcar para ferver.
24. Fora do fogo, adicione o rum.
25. Quando o bolo estiver assado, espere 5 minutos e desenforme sobre uma grade.
26. Embeba-o com a calda usando um pincel, depois deixe esfriar completamente.
27. Quando estiver frio, coloque-o no congelador para poder glaceá-lo.
28. Derreta a pasta de glacê marrom e o chocolate sem ultrapassar 45°C.
29. Quando estiverem derretidos, adicione o óleo de semente de uva, misturando bem para obter um glacê brilhante e homogêneo.
30. Glaceie o bolo quando estiver congelado, depois deixe-o voltar à temperatura ambiente.
31. Finalmente, delicie-se!